

■ GASTRONOMIE

«Bio ist durchaus ein Thema»

André Jaeger ist einer der besten Köche der Schweiz und seit zwölf Jahren mit 19 von 20 Gault Millau-Punkten dekoriert. Er betreibt zusammen mit seiner Frau das Restaurant Fischerzunft in Schaffhausen – für Gourmets ein Epizentrum des guten Geschmacks. Am Fest der Sinne in Rheinau kochte er ein Bankett aus alten Gemüse- und Obstsorten, die ihm neue Möglichkeiten für seine Kochkunst offenbarten.

bioaktuell: Welches war das beste Gericht, das Sie in letzter Zeit gegessen haben?

André Jaeger: Spiegeleier mit Speck.

Sie scherzen!?

Nein, das ist kein Scherz, ich meine es ernst! Es hing mit den Umständen zusammen. Das machte diese Spiegeleier wirklich zu den besten Eiern, die ich je gegessen habe.

Wo und unter welchen Umständen haben Sie sie erhalten?

In einer Pilgerwirtschaft am Jakobsweg in Spanien, wo ich im Juli mit meinem Sohn per Fahrrad eine Woche lang unterwegs war, zu seinem 18. Geburtstag. Am vierten Tag machten wir zwei Pässe, auf 1500 und 1650 Meter gelegen. Auf dem zweiten kamen wir in ein uraltes Bergdorf, unser Tagesziel. Wir waren sehr stolz, diese strenge Etappe geschafft zu haben. Zuerst schauten wir uns die Kirche an, dann bestellten wir in diesem Gasthaus je drei Spiegeleier mit Speck und Milchkaffee. Und Brot, einfaches Brot aus dunklem Mehl, mit dem man das Eigelb auftunken konnte. Ich werde diese Mahlzeit nie vergessen, und ich glaube, mein Sohn auch nicht. Wir waren total glücklich und zufrieden.

In Ihr Restaurant Fischerzunft in Schaffhausen pilgern ja auch viele – Feinschmecker aus der halben Welt, auf der Suche nach kulinarischer Erleuchtung. Werden Sie ihnen in Zukunft Spiegeleier servieren? Jetzt scherzen aber Sie! Nein, Spiegeleier werden Sie vorläufig auf unserer Karte nicht finden. Ihre Bemerkung hat jedoch auch etwas Wahres: Das Einfache, qualitativ Hochstehende müssen wir pflegen, das ist auch Pflege unserer Schweizer Kultur. Und die Anspielung auf die Religiosität ist ebenfalls nicht so abwegig, wie es zunächst tönen mag. Eine gepflegte Küche kann mit religiöser Tradition durchaus zu tun haben.

Sie haben in der Rheinau am Fest der Sinne ein Bankett aus diversen alten Ge-

müse- und Obstsorten gekocht, die vorwiegend aus biologischem Anbau stammten. Mir ist aufgefallen, dass Sie fast nur mit Salz abgeschmeckt haben und wenige Gewürze brauchten.

Damit die einzelnen Gemüse ihren Charakter zum Ausdruck bringen konnten. Denn darum ging es ja: diese reichhaltige fantastische Geschmackspalette zu zeigen. In dieser Einfachheit liegt sehr viel drin. Es war ein besonderer Anlass mit einem besonderen Publikum, zudem kochten wir vegetarisch. Damit könnte man nicht alle Gäste zufriedenstellen. Doch für mich persönlich haben gute, einfache Gerichte einen hohen Stellenwert. Ein Fenchelsalat mit wenig Salz, Zitronensaft und gutem Olivenöl kann für mich eine ausreichende Mahlzeit sein, da brauche ich kein Fleisch dazu. Diesen Wert der Einfachheit könnte man vermehrt wieder aufzeigen. Das Potenzial, welches Spargeln oder gute Kartoffelsorten in sich haben, kann neue Welten öffnen.

Wie haben Sie die Qualität der Rohstoffe eingeschätzt, mit denen Sie in der Rheinau kochten?

Die Qualität dieser Produkte war hinsichtlich des Geschmacks und der Konsistenz absolut hervorragend. Sehr beeindruckt hat mich auch das breite Angebot, das war eine Offenbarung, wie im Schlaffenland. Es erinnerte mich an Märkte in Südfrankreich oder in Italien, wo man nach Lust und Laune aus verschiedenen Sorten aussuchen kann. Diese Kultur ist bei uns leider ein wenig abhanden gekommen. Hier hatte ich die Wahl, aber auch die Qual, aus dieser Vielfalt heraus das passende Segment zu filtern – das war spannend, aufregend und ein ganz neues Erlebnis.

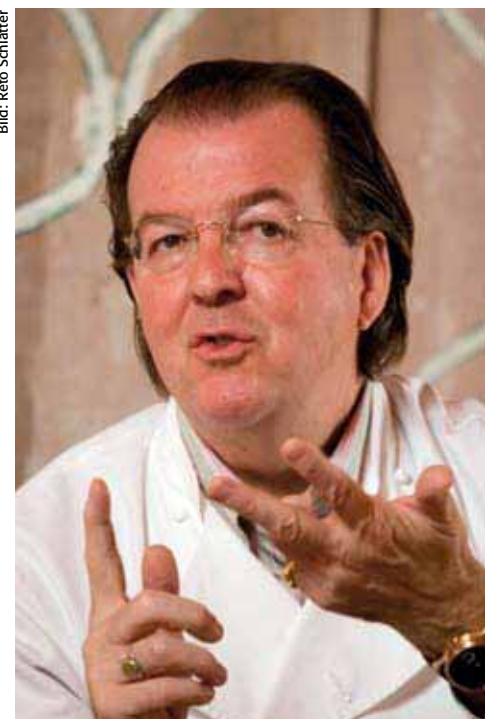
Der Lebensmittelmarkt geht aber in die entgegengesetzte Richtung, hin zu genormten Produkten, die schön aussehen und lange haltbar sind. Dafür werden geschmackliche Abstriche in Kauf genommen. Leiden Sie unter dieser Entwicklung?

Das ist der Preis, den dieser Moloch fordert, zu dem die Lebensmittelindustrie geworden ist. Die Konsumenten wurden dazu erzogen, genormte, makellose Ware zu bevorzugen. Die Äpfel, die wir in der Rheinau für das Apfelledessert bekommen hatten, könnten am Markt nie und nimmer verkauft werden. Sie hatten Schorf, waren unterschiedlicher Grösse und teils wurmstichig – kurz, da war alles zu finden, was am Markt nicht geht. Was sie aber auch hatten, waren ein aussergewöhnlicher Geschmack und eine ganz feine Säure; sie boten, was man von einem guten Apfel erwartet.

Wie gehen Sie um mit Gemüsen oder Früchten, die zwar schön aussehen, aber sonst nur mittelmässig sind? Können Sie in der Küche korrigieren, wenn der Geschmack nicht stimmt?

Wir haben das grosse Problem, die Ware täglich in Kleinmengen zu erhalten, und zwar mit hohen Ansprüchen punkto Frische und Qualität. Wenn wir Produkte

Bild: Reto Schlatter



André Jaeger: «Es braucht den Willen aller Beteiligten, das Qualitätsmanagement bis zum Exzess zu führen.»



Bild: Charles Künzi

In der Rheinau lernte André Jaeger das Schlaraffenland kennen. Er hatte die Qual der Wahl zwischen unzähligen Gemüsearten und -sorten, die ihm zur Verfügung standen, um zwölf Gerichte für ein Bankett im Kaisersaal zu kochen. Zu Tische lud Gen Au Rheinau im Rahmen des Festes der Sinne (vgl. Seite 7).

haben, denen man anmerkt, dass sie nicht genügen, geben wir sie gnadenlos zurück. Einen grossen Teil unserer Arbeitszeit verwenden wir für die Beschaffung des «perfekten» Produkts.

Wie gehen Sie dabei konkret vor?

Wir haben mehrmals jährlich ein Ritual, die Menubesprechung. Da setze ich mich mit den Mitarbeitern zusammen, um ein Dreigang-, ein Fünfgang- und ein Siebengangmenu, die À-la-carte-Karte und die Karte für das Bistro zu kreieren. Das sind über 40 Gerichte, die wir jeweils grundlegend ändern und dem saisonalen Angebot anpassen. Dabei ist der Herbst eine besonders dankbare Jahreszeit, da ist das Füllhorn voll. Wenn wir dann alle Gerichte definiert haben, gehen wir auf die Suche nach den Produkten. Wo und wie erhalten wir die beste Ware? Das sprechen wir mit den Lieferanten für Gemüse, Früchte, Käse und so weiter ab, mit dem Metzger, dem Fischlieferanten. Sie schicken uns entsprechende Muster, wir schauen uns die Qualität an – und auch die Preise. Dabei müssen wir wissen, woher die Ware kommt und ob sie während der ganzen Saison geliefert werden kann. Anschliessend entscheiden wir uns definitiv, nachdem wir vielleicht noch gewisse Anpassungen und Kompromisse gemacht haben. Dann wissen die Lieferanten, welche Produkte wir bis Anfang November praktisch täglich frisch brauchen.

Die Lieferanten könnten sich ja dann einmal die Woche am Grossmarkt eindecken und Sie aus dem Kühllager täglich beliefern ...

Das würden wir natürlich merken – sonst könnten wir auch gleich selber einen Frigo füllen.

Sie stellen hohe Anforderungen an die Lieferanten.

Das stimmt, uns zu beliefern ist mit viel Aufwand verbunden. Das wissen die Lieferanten natürlich auch. Es braucht den Willen aller Beteiligten, das Qualitätsmanagement bis zum Exzess zu führen. Nur so ist unsere Küche möglich. Hinzu kommt die Lieferkontinuität, die einen hohen Stellenwert hat. Wenn ein Gericht auf der Karte ist, im Frühling mit Spargeln, im Sommer mit Melonen und anderen saisonalen Gemüsen, müssen wir es täglich bereitstellen können. Wenn ich das Haus voll habe, müssen alle Frischprodukte von hoher Qualität in genügender Menge vorhanden sein. Der Gast kommt mit einer Erwartungshaltung, und da kann ich nicht sagen, ich habe heute leider den Kopfsalat oder die Spargeln oder eine Tomatensorte gerade nicht bekommen. Das interessiert ihn einen alten Hut. Die Lieferanten müssen mir garantieren können, dass ich erhalte, was ich brauche. In dieser Beziehung haben die genormten Produkte einen Vorteil – mit allen Abstrichen, die man leider machen muss. Aber diese Lieferkontinuität ist ganz zentral. Und da liegt eine grosse Schwierigkeit für den Markt von Spitzenprodukten aus dem Bioanbau.

Das hört sich ein wenig statisch an. Haben Sie keine Flexibilität in der Menuegestaltung?

Doch, natürlich. Was ich soeben beschrieben habe, betrifft die Standards, die

wir von unseren Vertrauenslieferanten beziehen. Hinzu kommen die Spezialitäten: Für Fisch haben wir zehn Fischer auf dem Rhein, die mal einen Hecht oder eine Forelle bringen, oder Äschen, die sie in diesem Herbst wieder fangen dürfen. Dann haben wir Leute, die Krebse bringen, oder Pilze, und jemand kommt mit schönen Kräutern aus dem Garten. Das nehmen wir sehr gern an, wenn wir Bedarf haben. Zudem spazierte ich am Samstagmorgen über den Markt und schaue mir das Angebot an. In Schaffhausen hat es einen Bauernmarkt, und da erhalte ich manchmal direkt ab Hof sehr interessante Produkte, die qualitativ enorm gut sind. So habe ich beispielsweise einen Bauern aus Schleithelm kennengelernt, der eine spezielle mehligke Kartoffelsorte anbaut, die fantastisch schmeckt und mir ans Herz gewachsen ist.

Kochen Sie gewisse Gerichte auch auf Vorrat?

Nein, es wird täglich alles frisch gekocht. Auch Beutel oder Dosen kommen nicht in Frage.



Bild: Reto Schlatter

André Jaeger: «Eine gepflegte Küche kann mit religiöser Tradition durchaus zu tun haben.»

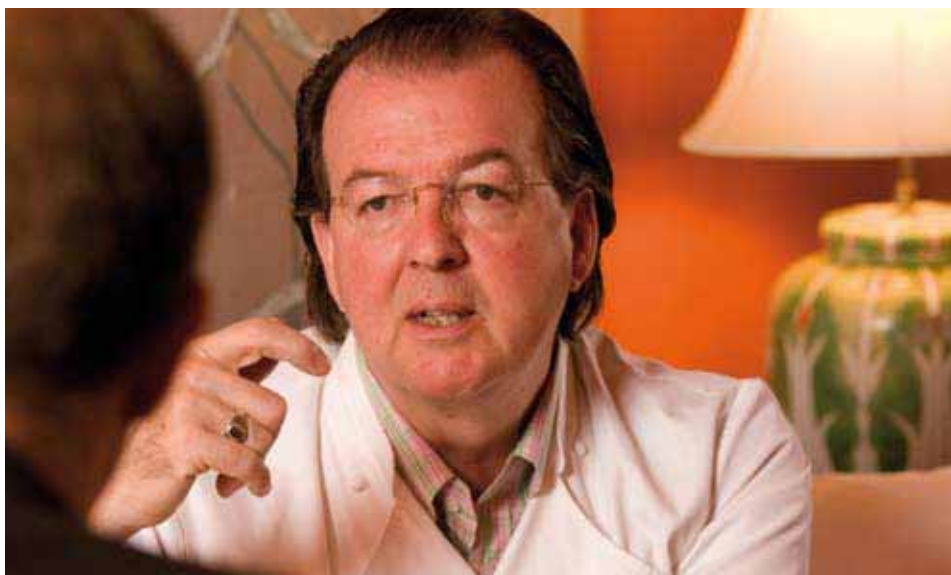


Bild: Reto Schlatter

André Jaeger: «Küchen wie unsere müssten eigentlich höhere Preise verlangen. Natürlich heisst es jetzt schon, wir seien teuer. Tatsache ist, wir sind günstig, können aber nicht billig sein.»

Was verstehen Sie unter dem Begriff Qualität?

Essenziell sind Konsistenz, Frische und Geschmack. Das stimmte bei den Produkten von der Rheinau. Weiter müssen sie sortentypisch und authentisch sein. Das Aussehen ist zweitrangig. Ein getriebenes Gemüse, das schön aussieht, aber wässrig ist und wenig Geschmack hat, ist für mich nicht interessant. Allgemein darf ich sagen, dass die Qualität in der Schweiz sehr viel besser geworden ist – unter anderem auch wegen den diversen Lebensmittelskandalen und dem hohen Tierschutzstandard. Kalbfleisch und Schweinefleisch ist in Superqualität erhältlich, Rindfleisch wird auch immer besser. Das kaufe ich manchmal direkt ab Hof, aus Mutterkuhhaltung, wobei ich dann ein ganzes Tier nehmen muss.

Über Geschmack lässt sich streiten, gerade beim Fleisch ...

Das stimmt. Viele Leute kennen nur die Zartheit und sind nicht bereit, einen gewissen Biss in Kauf zu nehmen. Das ist für mich ein grosses Problem. Ein Rindsfilet oder ein Kalbskotelett, das nicht butterzart ist, wird von gewissen Gästen nicht akzeptiert, da gibt es sofort Reklamationen. Und ich kann ja nicht an den Tisch treten, um die Leute zu belehren, das Filet habe mehr Geschmack und halt auch mehr Biss, weil es von einem Tier stammt, das immer auf der Weide war. Das interessiert viele Gäste leider nicht.

Der Biolandbau und die Knospe haben in der Gastronomie einen schweren Stand. Wo liegen die Gründe?

Eine Schwierigkeit haben wir schon angesprochen, die Lieferkontinuität. Ein weiterer Punkt sind die Kosten ...

... die Produktpreise machen doch nur einen Bruchteil der Preise auf der Karte aus.

Passen Sie auf! Die Gastronomie steht unter hohem Preisdruck. Ein Wirt muss sehr stark auf die Kosten achten, damit er durchkommt. Nicht von ungefähr schliessen so viele Restaurants. Der Preisdruck zeigt sich auch darin, dass die «Beutelschneider» so viel Erfolg haben. In einer Gastroküche Frischprodukte zu verarbeiten ist teuer, und viele können sich das gar nicht mehr leisten. Die kleineren und mittleren Betriebe müssen sparen, wo sie können. Da greift mancher dann halt zu Halb-Convenience oder Convenience. Daraus kann man mit wenig Aufwand etwas halbwegs Akzeptables auf den Tisch bringen – die Gäste sind sehr viel toleranter geworden. Wenn es einigermaßen gut zubereitet ist, merkt es kaum jemand.

Oder die Gäste verlassen das Lokal nur halb zufrieden.

Viele Leute können die Unterschiede gar nicht mehr merken. Unter anderem auch, weil man sich immer mehr an vorverarbeitete Produkte gewöhnt hat. Die haben ja auch Eingang in die Privathaushalte gefunden. Und die Lebensmittelindustrie schläft nicht, ihre Produkte werden immer besser. Diese Entwicklung straft den Idealismus der Bioproduzenten. Das ist leider die Realität. In der Schweiz können sich viele Gastrobetriebe Bioprodukte gar nicht leisten.

Sie malen da ein düsteres Bild ...

Schauen Sie, in Interlaken fand im September eine Podiumsdiskussion des Schweizerischen Köcheforums statt. Das Thema war die Zukunft des Kochs im Jahr 2010. Die grosse Frage lautet: Wer kann sich in Zukunft überhaupt noch

einen Koch leisten? Und was muss ein Koch können, damit man sich ihn leisten kann? Küchen wie unsere mit hohem Anspruch und viel Idealismus sind nur ein kleines Segment. Und auch wir müssten eigentlich höhere Preise verlangen. Natürlich heisst es jetzt schon, wir seien teuer. Tatsache ist, wir sind günstig, können aber nicht billig sein.

In Ihrer Küche kochen Sie ja nur mit Frischprodukten. Können Sie sich vorstellen, Ihren Betrieb mit der Knospe zertifizieren zu lassen?

Ich muss zugeben, dass ich mich intensiver mit dieser Thematik befassen müsste. Ich verwerte zwar einige sehr gute Bioprodukte, aber nicht ausschliesslich. Kommt hinzu, dass wir in einem Land leben, in dem alles schon sehr weitgehend reglementiert ist. Mit neuen Reglementen und zusätzlichen Auflagen habe ich meine Mühe. Ich möchte soweit als möglich die Freiheit behalten, verarbeiten zu können, was ich will. Wenn das möglich ist, könnte ich mir die Knospe vorstellen.

Der Biolandbau hat gesellschaftlich in unseren Breiten hohe Beachtung erlangt. Ist Bio unter Gastronomen überhaupt ein Thema?

Es ist durchaus ein Thema, das diskutiert wird. Die Generationen, die nachkommen werden, gut ausgebildet und sensibel für die Ansprüche der Kunden sind, haben ein Interesse daran. Es gibt Beispiele von sehr guten Bioprodukten, von cleveren Edelprodukten in der Gastronomie, die mit geschicktem Marketing erfolgreich eine lukrative Nische besetzen konnten. Es braucht ein gewisses Umdenken und vielleicht noch ein wenig Zeit. Aber es ist auch eine Frage der Motivation. Ich kann jemand nicht motivieren, wenn ich einmal pro Jahr mit ihm rede. Motivation findet täglich statt, wie man einer Pflanze täglich Wasser gibt. Motivation ist ein Pflänzchen, das man dauernd hegen und pflegen muss.

Und wird dieses Pflänzchen Ihrer Meinung nach überleben?

Ich sehe grosse Chancen, dass man auch in der Gastronomie beginnt, klarere Positionen zu beziehen. Ein Wirt, der sich spezialisiert und eine klare Linie fährt, die zu ihm selber und zu seinem Umfeld passt, hat Erfolg, und die Leute kommen gerade deswegen. Doch das steckt noch in den Kinderschuhen.

Interview: Alfred Schädeli